

Con la primavera torna protagonista la ristorazione della Valle Camonica con alcuni ristoranti e trattorie, alberghi ed agriturismo di qualità, che propongono ai turisti ed ai visitatori che frequenteranno le iniziative del festival di primavera "Crucifixus" una occasione per gustare alimenti sani e naturali elaborati con passione ed attenzione da ospitali ristoratori.

La FIEPeT, federazione italiana esercenti pubblici e turistici, è particolarmente soddisfatta dell'impegno che i ristoranti della Valle, riuniti nel Gruppo Ristoratori Vallecamonica, hanno assunto nella preparazione di menù particolarmente suggestivi e gustosi legati alla tradizione pasquale che vede giornate di "magro" e giornate di "grasso"; le prime a conferma di un costume religioso che riconosce e valorizza le ristrettezze quaresimali con il digiuno ancora praticato in forma simbolica, le altre quale occasione festosa di convivio e rinascita primaverile dopo il freddo inverno.

Ecco allora che l'occasione è propizia per una visita in Valle Camonica ove si troverà, accanto alle pregevoli iniziative culturali di Crucifixus, la nostra buona cucina che può soddisfare i palati più esigenti e, insieme, offrire una opportunità di conoscenza di un territorio che trova nei prodotti agroalimentari e nella ristorazione genuina uno dei suoi tratti più distintivi.

Un invito a tutti gli appassionati a gustare la primavera nei ristoranti della Valle, quest'anno ancora più invitante, dopo un inverno prodigo di neve che ha aiutato i monti a regalare migliori erbe selvatiche e rendere più verdi i manti erbosi.



Franco Raffaele Chiappi
Presidente FIEPeT - Confesercenti
Chef in Brescia

AGRITURISMO LE FRISE

Località Rive dei Balti 12, 25040 Artogne - Tel. 0364 598298
Responsabile: Emma, Manuel e Luigi Martini
Capienza posti: 65
Carte di credito: non accettate

MENU' DI MAGRO O DEL VENERDI'

Mousse di crescione
Polenta frita con erbe di campo in pastella
Pomodori e zucchine ripieni al sapore di menta
Patate ripiene di caprino a crosta fiorita semi-stagionato
Orzo alle cimette d'ortica e crespelle di ricotta di capra e tarassaco
Strudel di verdure
Selezione di caprini e silter stagionato 15 mesi
Dolce e caffè
EURO 30,00

MENU' DELLA FESTA

Lardo al rosmarino con miele di castagno e crostini di pane caldo
Patè di piccione
Caprini con mostarde
Salami di suino, capra, pecora con "spongada" e Pane con le "greppole"
Casoncelli e crespelle di ricotta e tarassaco
Arrosto di fegatini fritti di capretto
Dolce e caffè
EURO 30,00

**ANTICA TRATTORIA VIVIONE
Albergo**

Via Vivione 6, 25040 Forno Allione di Berzo Demo
Tel. 0364 630563
Responsabile: Claudio Bernardi
Capienza posti: 300
Carte di credito: accettate

MENU' DI MAGRO O DEL VENERDI'

La proscocerchia con crostini di magro
Le lumache della valle in pinzimonio
La magna carta dei formaggi
Il biancomangiare infilzato al cioccolato con salsa moka
La crema di caffè
EURO 20,00

MENU' DELLA FESTA

Il controfiletto profumato ai porcini
Il cuz con polenta
Le scaglie di Gavia stagionato con miele
Il perfetto di gianduia
La crema di caffè
EURO 25,00

CANOGLA

Porto di Siviano 200, 25050 Monteisola - Tel. 030 98253101
Responsabile: Danila Ferrada
Capienza posti: 45
Carte di credito: accettate

MENU' DI MAGRO O DEL VENERDI'

Gnocchi di zucca
Pesce alla griglia con contorno
Dessert - caffè
EURO 23,00

MENU' DELLA FESTA

Antipasto misto di pesce
Gnocchi di zucca o Ravioli al burro fuso
Pesce alla griglia o al forno con contorno
Dolce - caffè
EURO 28,00

HOSTERIA CA' DEI NIS

Via Concordia, 25040 Artogne - Tel. 0364 590209
Responsabile: Wilma Alessi
Capienza posti: 50
Carte di credito: accettate

MENU' DI MAGRO O DEL VENERDI'

Tortino al Bagoss con salsa pachino
Gnocchetti di pane e latte al burro, salvia e mele
Filetto di salmerino gratinato alle erbe con patate saltate
Semifreddo al limone
Caffè
EURO 22,00

MENU' DELLA FESTA

Composizione di salumi locali e scalogni al peperoncino
Ravioli con ricotta di capra e origano
Maccheroncini di pasta all'uovo con broccoletti verdi e code di gambero
Filetto di maiale con crosta al Bagoss e patate saltate
Tortino di pere e cannella
Caffè
EURO 24,00

HOSTARIA VECCHIA FONTANA

Via Fontana 3, 25040 Bienno - Tel. 0364 300022
Responsabile: Fausto Sgabussi
Capienza posti: 55
Carte di credito: accettate

MENU' DI MAGRO O DEL VENERDI'

Spiedino di formaggi Cissva con miele, pere e pepe rosa
O carpaccio di Casolet con frullato di uovo al burro, Silter e tartufo Scorzone
Tagliatelle alla camuna
O risotto ai funghi porcini
Tris di baccalà
O dolce e agro di caprino Cissva e verdure
Dolce pasquale della casa - caffè
EURO 26,00

MENU' DELLA FESTA

Carne salata alla camuna
O tagliere di salumi tipici
Tagliatelle al ragu di capriolo
O casoncelli camuni al burro nocciola
Stracotto di asino
O filetto di maiale al Silter
Dolce pasquale della casa - caffè
EURO 23,00

OSTERIA GABOSSI

Via F.lli Bandiera 9, 25047 Angone di Darfo B.T.
Tel. 0364 534148
Responsabile: Eugenia Raimondi
Capienza posti: 50
Carte di credito: accettate

MENU' DI MAGRO O DEL VENERDI'

Uova bollite e cicorie di campo - frittate alle erbe
Casoncelli di magro - Gnocchetti di patate con tartufo nero della valle
Storione di S. Fiorino all'ortolana con polenta
Cadolet con miele di castagne
Torta di mele - caffè
EURO 22,00

MENU' DELLA FESTA

Tagliere di salumi nostrani - Spongada e salame
Tagliatelle alla pastora - Trippa
Cinghialeto al forno con patate e polenta
Agnello al forno - Insalatina Pasqualina
Spongada al forno con crema
Caffè - Grappe
EURO 30,00

**OSTERIE FUORIORTA
del DON CHISCIOTTE**

Via Nazionale 81, 25040 Gianico - Tel. 0364 538097
Responsabile: Foresti Monica
Capienza posti: 100
Carte di credito: accettate

MENU' DI MAGRO O DEL VENERDI'

Insalatina di granchio alla citronella - vuol au vent alle verdure
Spiedini di pesce gratinati - involtini di formaggio dorati
Strudel pomodoro e mozzarella
Pennette duchessa - Risotto trevisano e scamorza
Timballo di verdure con salsa di gamberetti
Trancio di salmone alle mandorle
Semifreddo al torroncino - caffè
EURO 25,00

MENU' DELLA FESTA

Crudo con spiedino di frutta - speck di Franz Lang
Gamberetti in salsa rosa - quiche lorene - involtino alla russa
Bauletti camuni al burro versato - Trofiette delux
Sorbetto
Trancio di spada aromatizzato alla griglia con patate nocciola al rosmarino
Agnello pasquale con polenta
Colomba pasquale - caffè
Euro 25,00

**RISTORANTE APRICA
Albergo**

Via Trento 7, 25047 Darfo BT. - Tel. 0364 531256
Responsabile: Rosi Rebaioli
Capienza posti: 120
Carte di credito: accettate

Ambedue i menù sono solo su prenotazione

MENU' DI MAGRO O DEL VENERDI'

Tortino di zucchine con crema di Silter
Tortelli con erbette di campo e filetti di mandorla tostata
Minestra di riso con lumache
Salmerino con gamberi di fiume e insalata di farro
Dolce - caffè
EURO 23,00

MENU' DELLA FESTA

Escluso giorno di Pasqua
Magatello affumicato in casa con misticanze e salsa alle olive nere
Risotto al taleggio con ragu di cappello del prete - Casoncelli alla camuna
Capretto alla bresciana con polenta e insalatina di campo
Dolce - caffè
EURO 25,00

**RISTORANTE IL MANTELLO
Albergo San Martino**

Via San Martino 28, 25041 Darfo Boario Terme
Tel. 0364 531209
Responsabile: Marina Donini
Capienza posti: 200
Carte di credito: accettate

MENU' DI MAGRO O DEL VENERDI'

Antipasto di mare - verdure grigliate
Trofiette con pomodorini e salmone
Tortelloni di magro in crema delicata
Branzino al forno - verdura fresca di stagione
Dolce a scelta - caffè
EURO 25,00

MENU' DELLA FESTA

Aperitivo con frivolezze calde
Tagliere di salumi - Funghi sott'olio
Formaggio di monte con marmellatina piccante
Risotto con pistilli di zafferano e zucchine
Caserecce ai funghi e Silter
Tagliata di manzo al pepe verde e grana
Verdura fresca di stagione
Dolce a scelta - caffè
EURO 25,00

**RISTORANTE L'ALZAVOLA
Albergo Iseolago**

Via Colombera 2, 25049 Iseo - Tel. 030 98891
Responsabile: Luigi Giudici e Giorgio Rebaioli
Capienza posti: 120
Carte di credito: accettate

MENU' DI MAGRO O DEL VENERDI'

Sformatino ai carciofi con salsa al taleggio
Risotto al Brut di Franciacorta
Filetto di trota salmonata al pane saporito - Patate al rosmarino
Gelato al caramello - caffè
EURO 25,00

MENU' DELLA FESTA

Petali di bresaola con mousse di caprino e sfoglia croccante al sesamo
Casoncelli alla camuna
Manzo di Rovato all'olio Sebino - Patate mantecate
Carpaccio di ananas - caffè
EURO 25,00

RISTORANTE LAMBICH

Via Nazionale 45, 25040 Ceto - Tel. 0364 434486
Responsabile: Silvana Martinazzoli
Capienza posti: 50
Carte di credito: accettate

MENU' UNICO

Escluso giorno di Pasqua

MENU' UNICO

Gnocchi di patate con Bitto e pinoli
Trota ai ferri con purea di patatenostrane
Acqua e Vno
Dolce - Caffè
EURO 16,00

RISTORANTE LA STORIA

Via Fontanelli 1, loc. Montecchio 25047 Darfo BT.
Tel. 0364 538787
Responsabile: Mino Damico e Luigi Chiudinelli
Capienza posti: 100
Carte di credito: accettate (escluso Diner's)

MENU' DI MAGRO O DEL VENERDI'

Anguilla in carpione, cipolle passite, salmone marinato condito
Polipo patate e prezzemolo, pesce spada affumicato
Risotto ai calamari, punta e zucchine
Salmerino di lago, patate prezzemolate
Spongada di Darfo al cioccolato - caffè
EURO 25,00

MENU' DELLA FESTA

Carne di Valle Camonica con fagioli e sedano, spalla di Schilpario,
Salame, manzo affumicato, sformato di ricotta e spinaci
Ravioli di Rofa Camuna, risotto trevisano
Filetto di maialino con salsa alle mele
Spongada di Darfo al cioccolato - caffè
EURO 25,00

RISTORANTE MIRAVALLE

Via Bertelli 1, 25052 Annunziata di Piancogno
Tel. 0364 45006 - 0364361471
Responsabile: Walter Letari
Capienza posti: 200
Carte di credito: accettate

MENU' DELLA FESTA

"Casonsei" al burro e salvia
Cosciotto di agnello pasquale al forno e polenta scura
Semifreddo al torroncino - illy caffè
EURO 23,00

Il menù è servito solo al sabato e domenica

RISTORANTE SAN MARCO

P.le Europa 18, 25056 Ponte di Legno - Tel. 0364 91036
Responsabile: Marco Bezzi
Capienza posti: 70
Carte di credito: accettate

MENU' DI MAGRO O DEL VENERDI'

Robiolina di capra in insalata con composta di fichi
Gnocc de la cù
Polenta con funghi porcini
Caffè
EURO 28,00

MENU' DELLA FESTA

Delizia di cinghiale e faraona con funghi porcini
Ravioli con scamorza e trisviano al burro versato
Stracotto di cervo con polenta
Caffè
EURO 28,00

RISTORANTE SLOPPY JO

Via Saletti 8, 25047 Darfo Boario Terme
Tel. 0364 536563 - 3358148122
Responsabile: Fabio Scalvinoni
Capienza posti: 60
Carte di credito: accettate

MENU' DI MAGRO O DEL VENERDI'

Insalatina tiepida di mare con rosso selvatico
Fondutina in crosta di pane con coulis di pomodoro
Orzo mantecato ai carciofi e robiola dolce
Filetto di coda di rospo in manto di salmone
Spumoncino al limone con salsa alla liquirizia
Caffè
EURO 25,00

MENU' DELLA FESTA

Filetto di S. Pietro con piccola misticanza di verdure
Manzo marinato al sale con germogli di rucola
Ravioli al branzino in sfoglia integrale
Capretto della tradizione pasquale con polenta
Semifreddo alla menta con salsa al cioccolato fondente
Caffè
EURO 25,00

ROSSO DI SERA

Vineria con cucina e pizzeria
Apertura dalle ore 17,00 - domenica a pranzo per gruppi
Via Faede 2, 25040 Esine - Tel. 0364 360904
Responsabile: Alberto Giurini
Capienza posti: 90
Carte di credito: accettate

MENU' DI MAGRO O DEL VENERDI'

Antipasto Rosso di Sera 6/7 assaggi diversi
Risotto al Bagoss con salsa al vino Vallecamonica rosso
Ravioli di patate e basilico con pomodorini e trota affumicata
Filetto di salmerino con salsa di spinacio novello e tortino di patate e scamorza
Dolce a scelta - caffè
EURO 25,00

MENU' DELLA FESTA

Antipasto Rosso di Sera 6/7 assaggi diversi
Risotto al Bagoss con salsa al vino Vallecamonica rosso
Tagliatelle con porcini, taleggio e speck d'oca affumicato
Controfiletto di agnello con crema di porcini e tortino di patate e scamorza
Dolce a scelta - caffè
EURO 25,00

TRATTORIA LA CANTINA

Via IV Novembre 7, 25040 Esine - Tel. 0364 466411
Responsabile: Giacomo Bontempi
Capienza posti: 65
Carte di credito: non accettate

MENU' DI MAGRO O DEL VENERDI'

Selezione di antipasti di magro
L'orzo al radicchio rosso e formaggella
Il baccalà in umido con polenta
La torta di Oriana - caffè
EURO 21,00

MENU' DELLA FESTA

Selezione di antipasti nostrani
I bigoli alle verdure grigliate
Lo stracotto d'asino con polenta
Il dolce a scelta - caffè
EURO 24,50



È richiesta la prenotazione da inoltrare direttamente al ristorante scelto

I menù sono disponibili solo il venerdì, sabato e domenica e, ove precisato solo alcuni giorni. Per la giornata di Pasqua alcuni esercenti predispongono particolari menù tradizionali secondo disponibilità di prodotti agroalimentari locali.

Tutti i menù si intendono bevande escluse

In tutti i ristoranti si può degustare il Vno di Vallecamonica IGT

In alcuni esercizi data la contenuta capienza dei posti è preferibile verificare in anticipo la disponibilità per gruppi numerosi



Per comunicazioni, segnalazioni, suggerimenti, pareri:
member@comservizi.it

